



**You have downloaded a document from  
RE-BUŚ  
repository of the University of Silesia in Katowice**

**Title:** Sprawozdanie z konferencji naukowej „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś” (Katowice, 9 maja 2017)

**Author:** Wioletta Wilczek

**Citation style:** Wilczek Wioletta. (2018). Sprawozdanie z konferencji naukowej „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś” (Katowice, 9 maja 2017). „Forum Lingwistyczne” (nr 5 (2018), s. 159-161)



Uznanie autorstwa - Użycie niekomercyjne - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na rozpowszechnianie, przedstawianie i wykonywanie utworu jedynie w celach niekomercyjnych oraz tak długo jak utwory zależne będą również obejmowane tą samą licencją.



UNIwersYTET ŚLĄSKI  
W KATOWICACH



Biblioteka  
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki  
i Szkolnictwa Wyższego

## Sprawozdanie z konferencji naukowej „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś” (Katowice, 9 maja 2017)

Dnia 9 maja 2017 roku w sali Rady Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach odbyła się konferencja naukowa nt. „Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś”. Wydarzenie zostało zorganizowane przez Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej we współpracy z Katedrą Międzynarodowych Studiów Polskich oraz Szkołą Języka i Kultury Polskiej Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach. Uczestnikami konferencji byli studenci, doktoranci i pracownicy Uniwersytetu Śląskiego, reprezentujący różne jednostki Uczelni (Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej, Katedrę Międzynarodowych Studiów Polskich, Katedrę Literatury Porównawczej, Szkołę Języka i Kultury Polskiej UŚ, Katedrę Filologii Klasycznej). Prelegenci w swoich wystąpieniach podjęli różnorodną problematykę związaną z zagadnieniem kuchni w ujęciu współczesnym i historycznym. Tematyka referatów dotyczyła między innymi leksyki i frazeologii kulinarnej, kuchni narodowych i regionalnych oraz dawnych tekstów związanych ze sferą kuchenną. Konferencję kulinarą otworzyli: Katarzyna Wyrwas, wicedyrektor ds. naukowych w Instytucie Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej, oraz Romuald Cudak, kierownik Katedry Międzynarodowych Studiów Polskich na Wydziale Filologicznym UŚ. Głos zabrała także Ewa Jędrzejko z IJP, główna pomysłodawczyni wydarzenia, a druga z organizatorek – Wioletta Wilczek – poprowadziła obrady.

Wystąpienia uczestników zostały podzielone na dwie części. Pierwszy referat wygłosiła Jolanta Tambor. Podjęta w nim próba odpowiedzi na tytułowe pytanie *Czy polska kuchnia jest polska?* Prelegentka rozważyła problem adaptacji nazw obcych kulinariów w języku polskim. Analizowane określenia potraktowała jako kulturomy, które są wskaźnikami kulturowej odrębności. Przedmiotem refleksji były takie nazwy kulinarne w języku polskim, jak: *kurczak po chińsku*, *ryba po grecku*, *śledź po japońsku*, *barszcz ukraiński* lub *placek po węgiersku*. Ich funkcjonowanie w naszej kulturze związane jest z utrwalonym wyobrażeniem o krajach przywołanych w nazwach. Drugą grupę analityczną stanowiły cztery nazwy pochodzenia węgierskiego, które w języku polskim odnoszą się do innych desygnatów niż ich węgierskie nazwy źródłowe: *gulasz*, *bogracz*, *paprykarz*, *lecz*. Poruszone zagadnienie ukazało konieczność dbałości o właściwe rozumienie nazwy wśród cudzoziemców, aby uniknąć nieporozumień komunikacyjnych. Jako drugie wystąpiły Alicja Bronder i Dorota Hamerlok, które poddały oglądowi badawczemu pierwszą polską książkę kulinarną autorstwa Stanisława Czernieckiego pt. *Compendium ferculorum* i zestawili ją ze współczesnymi poradnikami kulinarnymi. Diachroniczne porównanie umożliwiło wskazanie podobieństw i różnic w sposobie realizacji gatunku książki kucharskiej. Analiza opierała się na założeniach teorii tekstu, genologii lingwistycznej, a także stylistyki historycznej. Referentki zwróciły uwagę na ukształtowanie tekstu, metateksty, układ publikacji, a także architekturę gatunku przepisu, co pozwoliło im poczynić obserwacje na kilku poziomach:

strukturalnym, kognitywnym, stylistycznym i pragmatycznym. Z kolei Kamil Krakowiecki przedstawił referat pt. *Między kuchnią, religią i medycyną: o języku dzieła „De herba vetonica” Antoniusza Muzy*. Założeniem prowadzącego badania było przekonanie o synkretycznym charakterze łacińskiego dzieła, łączącego w sobie elementy języka książek kucharskich, dyskursu medycznego i formuł o funkcji kultowej. Prelegent skupił swoją uwagę na zróżnicowaniu osobowych form czasownika z uwzględnieniem częstotliwości ich występowania w tekście. Przedmiotem analizy była również warstwa leksykalna odzwierciedlająca wymienione wcześniej dziedziny wiedzy zawarte w łacińskim dziele. Następnie głos zabrały Anna Wójciuk i Monika Szafrńska, które omówiły zagadnienia dotyczące polskiej etykiety językowej. Bazę materiałową stanowiły dla referentek poradniki *savoir-vivre*’u traktujące o właściwych sposobach zachowania w czasie spotkań towarzyskich. Na ich podstawie scharakteryzowały zasady polskiej grzeczności obowiązujące w trakcie przyjmowania gości w domu i wspólnego ucztowania. Elementami opisu były: umiejętność przygotowania uczyty, powitanie i pożegnanie gości oraz zachowanie się przy stole. Zostały one potraktowane jako wyznaczniki dobrych manier.

Drugą część wystąpień rozpoczęły Małgorzata Broszko i Magdalena Wojtyka, które przedstawiły wyniki badań dotyczących analizy leksyki związanej z nazwami dawnych naczyń i narzędzi kuchennych. Na podstawie materiału wyekscerpowanego ze słowników historycznych języka polskiego prześledziły zmiany, jakie zaszły w analizowanym polu leksyki. Przykładowe leksemy wyodrębnione i omówione w trakcie prac badawczych to między innymi: *przetak*, *dzieża*, *makutra*, *wiercimak* czy *krachla*. Kształtowanie się słownictwa z pola semantycznego NACZYNIA KUCHENNE ukazało także przemiany kulturowe i społeczne będące podstawą zmienności wyrazów w obrębie wspomnianej kategorii. Z kolei Tomasz Gęsina i Adriana Loiodice swój wspólny referat poświęcili opisowi polskiej i włoskiej kuchni oraz miejsc z nimi związanych, wynikających z doświadczenia cudzoziemca – odpowiednio Włocha i Polaka. Źródłem opisu były teksty literackie wydane po 1989 roku. W toku analizy referenci odwołali się do najnowszych metod badań humanistycznych, takich jak zwrot przestrzenny, geopoetyka czy badania kulturowe nad kuchnią. Doświadczenie poznawania kuchni związane z percepcją smaku czy zapachu konstituuje wiedzę na temat danego miejsca. Interkulturowość i komparatystyczność przeprowadzonych badań umożliwiły ukazanie kuchni narodowych na podstawie doświadczeń somatycznych i emocjonalnych. Kolejny referat przedstawiła Akylai Abylkadyr kyzy, która w swoim wystąpieniu zaprezentowała specyfikę kuchni kirgiskiej. Punktem wyjścia było przekonanie o postrzeganiu krajów Azji Środkowej, takich jak Kirgistan, nie tylko jako odległych pod względem geograficznym, ale również egzotycznych w wymiarze kulturowym. Przedstawiona w referacie charakterystyka kuchni narodowej obejmująca dania spożywane przez Kirgizów została wzbogacona informacjami o specyfice życia w omawianym kraju. Istotną częścią prezentacji było także przybliżenie obyczajów dotyczących serwowania mięsa, obrazujące kulturowe uwarunkowania sfery kulinarnej. W następnym wystąpieniu Beata Kiszka i Wioletta Wilczek podjęły problematykę związaną z kuchnią śląską. Prelegentki scharakteryzowały kuchnię regionu, wzbogacając ją o kontekst kulturowy uwzględniający specyfikę i pochodzenie tradycji kulinarnej Śląska. Analiza poszczególnych nazw śląskich potraw (np. *wodzionka*, *żur żyniaty*, *karminadle*, *eintopf*, *bonkawa*, *zista*) ukazała bogactwo regionalnych dań oraz ich zakorzenienie w tradycji i związek z dawną chłopsko-robotniczą

społecznością regionu. Poczynione obserwacje dowiodły także rozbieżności między znaczeniem niektórych nazw w języku ogólnopolskim i dialekcie śląskim, które mogą stanowić podstawę nieporozumień komunikacyjnych, a zarazem podkreślać tożsamość regionalną jako wyznacznik funkcjonowania w danej kulturze. Ewa Jędrzejko w ostatnim referacie o tytule *Kuchnia staropolska z przysłów czytana* przybliżyła słuchaczom polską kulturę kulinarną, rekonstruowaną na podstawie danych językowych, takich jak paremiologia oraz słownictwo i frazeologia. Materiał analityczny został zbadany za pomocą narzędzi badań etnolingwistycznych z wykorzystaniem założeń lingwistyki kulturowej. Dokonane spostrzeżenia uwidoczniły bogactwo przysłów i leksyki związanej z kulturą stołu w dobie staropolskiej. Konkluzją było przekonanie o nadaniu przysłowiom statusu kulturowego dziedzictwa utrwalającego obraz dawnej polskiej kultury kulinarno-biesiadnej.

Wszystkie zaprezentowane referaty zainspirowały słuchaczy do ożywionej dyskusji dotyczącej pojawiających się w trakcie konferencji zagadnień. Wydarzenie zakończono quizem językowo-kulinarnym „Język (w) kuchni” oraz warsztatami kulinarnymi „Smaki różnych stron świata”. Wielowątkowość i różnorodność podjętej problematyki przekonuje o inspiracji tematyką kulinarną, a także zarysowuje możliwości podejmowania takich badań w sferze języka, literatury czy kultury.